CMYK - Tamaño final 540mm x 190mm

Pasar las manzanas por la pasta de buñuelos cubriéndolas de ambos lados y cocinarlas en LILIANA MULTICOCINA en 5 y pincelada con manteca. Doralas de un lado, dar vuelta y doralas del otro. Al retirar, colocarlas en una fuente con azúcar y canela.

COMO OLLA DE COCCION:

LILIANA MULTICOCINA también es una olla para cocciones prolongadas, en la que obtenemos prácticas ventajas. Un ejemplo es la cocción del arroz blanco, del arroz integral, salsas, guisados de todo tipo y cazuelas de pescados, mondongo, etc. También podremos hervir una cantidad considerable de fideos (aprox. 1/2 kg.) Debemos recordar que la capacidad aproximada del Cuerpo Principal es de tres litros.

ARROZ CON POLLO
INGREDIENTES:
1 pollo cortado en presas y sin piel - 3 cucharadas de harina y 1 de pimentón - sal - pimienta - 2 cebollas medianas - 1 taza de arvejas frescas - 1 cápsula de azafrán - 350 gr. de arroz de grano largo - 1 pimiento rojo asado y pelado - 500 c c. de caldo de ave - 40 gr. manteca.

PREPARACION:
Colocar en una bolsa harina, pimentón, sal y pimienta; pasar las presas por esta mezcla y sacudir para quitar el excedente. Colocar en el cuerpo principal de LILIANA MULTICOCINA, previamente calentado en 6, 2 cucharadas de manteca y dorar las presas de ambos lados. Retirarlas y agregar al recipiente el arroz limpio y seco, mezclar con una espátula (ptefón), hasta que el arroz comience a crujir; en ese punto incorporar las cebollas cortadas en aros finos y hervidas durante 1 minuto, el pimiento en tiras o daditos, las arvejas, mezclar, acomodar nuevamente las presas y bañar con el caldo en el que se habrá diluído el azafrán. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de tomillo. Tapar la MULTICOCINA y continuar la cocción durante 18 minutos; revolviendo dos o tres veces. Apagar, dejar reposar 5 m. y servir.

MERLUZA A LA ESPAÑOLA
INGREDIENTES:
6 a 8 postas de merluza de 2 cm. de espesor - 2 dientes de ajo - sal - pimienta negra triturada - 3 cebollas medianas 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde - 200 gr. de garbanzos hervidos - 2 cucharaditas de pimentón - 1/2 de laurel molido - 200 c.c. de caldo o agua caliente - 2 cucharadas de aceite preferentemente de oliva - 6 tomates peritas.
PREPARACION:
Lavar y secar las postas de pescado, mechar con trocitos muy finos de ajo y pasar por harina. Calentar LILIANA MULTICOCINA en 7, quitar la tapa, agregar el aceite y freír las rodajas de pescado 1 minuto de cada lado. Añadir los aros de cebolla, el tomate triturado, los dos tipos de pimientos, los garbanzos, el laurel y el caldo en el que se habrá disuelto el pimentón. Tapar y cocinar 5 m. a la misma temperatura; quitar la tapa, dar vuelta el pescado y cocinar 2 o 3 m. más, según sea necesario, para evitar que el pescado se desgaje.
Servir espolvoreado con migajas de pan y ajo fritos en un mínimo de aceite, o en su reemplazo, almendras tostadas y fileteadas.

ESTOFADO
DE CARNE Y LENTEJAS
INGREDIENTES:
3/4 k. de dados de carne de ternera -harina y pimentón cant. necesaria - 2 cucharadas de aceite - 1 cebolla grande - 1 pimiento rojo - 2 zanahorias chicas - 1 lata de tomates - 1 cucharada de apio o albahaca picada - 1/2 k. de lentejas lavadas y remojadas en agua tibia y sal - 1/2 litro de caldo
PREPARACION:
Los dados de carne sin grasa ni filamentos, pasarlos por harina y pimentón; tener ya preparado los tomates picados, la cebolla el pimiento asado, pelado y cortado en juliana, las zanahorias en daditos. Calentar la LILIANA MULTICOCINA 5 minutos en 5, añadir el aceite, y dorar los dados de carne junto con la cebolla mezclando con una espátula para que tomen color parejo, a continuación incorporar todas las verduras las lentejas, bañar con el caldo, condimentar a gusto, tapar y cocinar en 5, alrededor de 30 minutos, mezclando dos o tres veces durante la cocción. Servir en platos hondos.

ROLLITOS
DE PESCADO A LA CREMA
INGREDIENTES: 6 filetes de merluza, 50 grs. de queso rallado, 3 dientes de ajo, perejil, 150 grs. de crema de leche, 1 cucharada de aceite, sal y pimienta a gusto.
PREPARACION:
Picar bien chiquito en la MULTIPROCESADORA el ajo con el perejil, agregarle 2 cucharadas de queso rallado. Con este relleno untar los filetes de merluza, salados y pimentados a gusto.

Enrrollarlos y colocarles un escarbadientes. Calentar la base de la MULTICOCINA, untada con el aceite, y dorar los rollitos de pescado tapados con rejilla cerrada. Cada tanto agregar un chorrito de agua. A los 15' abrir la rejilla para evaporar el agua. A los 20' desconectar y agregar la crema de leche y espolvorear con el resto del queso rallado.
COCCION:
Para dorar el pescado la base de la MULTICOCINA debe estar en 6.

SUPREMAS
A LA NAPOLITANA
INGREDIENTES:
4 supremas de pollo, 1/2 cucharada de aceite, salsa de tomates y queso cremoso. PREPARACION:
Untar la base de teflón de la MULTICOCINA con aceite y calentarla 5'. Acomodar las supremas y cocinarlas 5' de cada lado.
Colocarle la salsa y las rodajas de queso cremoso. Bajar la temperatura y dejar gratinar 5' más, tapado.
COCCION:
Cocinar las supremas en 7. Para gratinar bajar la temperatura a 5.

PECETO CON PAPAS
INGREDIENTES:
1 jamón redondo de 1 kg., 1 cubito de caldo de gallina, 5 dientes de ajo, perejil, 1 kg. de papas, sal, pimienta y ají molido.
PREPARACION:
Aceitar la base de teflón de la MULTICOCINA, condimentar y mechar el jamón redondo. Ir girándolo con una espátula para teflón y agregar continuamente el caldo de gallina, mezclado con el ajo y el perejil, para evitar que se seque el fondo. A los 40' incorpore las papas, cortadas en rodajas con la MULTIPROCESADORA. Condimente con sal, pimienta, orégano y ají molido. Deje cocinar 1 hora 20', tapado.
COCCION:
Para dorar la carne se unta la base de la MULTICOCINA con aceite y debe estar en 6. Para terminar la cocción, se sube la temperatura al máximo.

MI AK927 V1 - 31/03/2009

Recetario

COMO HORNO
LILIANA MULTICOCINA tapada es un práctico horno. Pueden obtenerse ambientes secos o húmedos dependiendo del alimento y de como se coloque la abertura de la tapa. Ejemplo de utilización son los siguientes: Pionono, pizza y canelones

TORTA DE NARANJA
INGREDIENTES:
180 g. de manteca - 200 g. de azúcar - 200 g. de harina leudante - 100 cm3 de jugo de naranjas - 1 cucharada de cáscara de naranja rallada - 4 yemas - 4 claras - 1 barrita de chocolate en escamas.
PREPARACION:
En un bol grande batir la manteca a punto pomada, añadir 150 grs. de azúcar, batir unos minutos e incorporar las yemas una por vez, agregar la cáscara rayada y empezar a incorporar la harina alternando con el jugo de naranja. Batir las claras a nieve, agregar el azúcar restante y continuar batiendo hasta formar una merengada; unir delicadamente a la preparación anterior junto con las escamas de chocolate. Verter en un molde con tubo enmantecado y enharinado y cocinar en LILIANA MULTICOCINA previamente calentada en 4, alrededor de 35 m. Retirar y desmoldar.

PIONONO
INGREDIENTES:
2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 cucharadas de harina leudante.

PREPARACION:
Batir muy bien los huevos en la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, agregar el azúcar y continuar el batido con el elemento amasador. Luego agregar la harina formando la masa. Untar con manteca la superficie de cocción de LILIANA MULTICOCINA.
COCCION:
Colocar el selector de temperaturas en 4, y esperar un momento para que llegue a la temperatura prefijada. Volcar el contenido de la taza, ayudando con una espátula para una mejor distribución. Tapar, cocinar durante 5 minutos; dar vuelta ayudándose con una espátula y cocinar durante otros 5 minutos. Retirar la masa del pionono cocinada y espolvorear con azúcar.

PIZZA
INGREDIENTES PARA UN BOLLO (rinde 2 pizzas)
2 cucharadas soperas de aceite, harina leudante 300 grs., una pizca de sal, 175 cc. de agua tibia. PREPARACION: En la TAZA de la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA preparamos el bollo de pizza colocando los ingredientes en el orden señalado. Para la salsa de tomates indicamos una manera práctica para extracción de la pulpa y semilla usando la JUGUERA CENTRIFUGA pero sin la malla filtrante, pasando los tomates partidos.
COCCION:
Una vez obtenido el bollo, dejar reposar diez minutos. Partir en dos para efectuar otras tantas cocciones. Untar la superficie levemente con aceite. Estirar en la superficie de LILIANA MULTICOCINA untándose las puntas de los dedos con aceite. Colocar el selector de temperaturas en 7. Tapar y cocinar durante 10 minutos. Luego girar la masa sin desconectar y colocarle salsa de tomate y queso, continuar la cocción otros 10 minutos y servir.

PANQUEQUES/CANELONES
INGREDIENTES:
(para formar 3 panqueques)
2 huevos, 6 cucharadas de harina leudante y 300 c.c. de leche.
PREPARACION:
Batimos en la TAZA de la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, agregando una pizca de sal.
COCCION:
Enmantecar la superficie de cocción y cocinar cada panqueque durante 5 minutos a la temperatura de 5. A gusto puede girarse con la ayuda de una espátula y cocinarse de ambos lados. Luego de preparados los panqueques, esos se transformaran en canelones con rellenos y salsas a gusto
Reemplazando la sal por azúcar en los panqueques, podrán rellenarse con dulce de leche.

MASITAS SECAS: (receta de Ercilia) INGREDIENTES: 2 tazas de harina leudante, 50 grs. de manteca, 50 grs. de azúcar, 1 huevo, 1/4 de taza de leche, una pizca de sal.
PREPARACION:
En la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA colocar con el elemento amasador, el huevo, la manteca y el azúcar; luego verter las tazas de harina, alternando con la leche. Se estira con palo de amasar dejando un espesor de 1 cm. aprox. Se corta dándole la forma deseada colocándole en el centro un dadito de dulce de batata o membrillo.
COCCION:
5 minutos por tanda aproximadamente a la temperatura de 5.

TORTA
INGREDIENTES:
3 tazas de harina leudante, 2 huevos, 1 taza de azúcar, 50 grs de manteca), esencia de vainilla, leche según necesidad.
PREPARACION:
En la MULTIPROCESADORA DE ALIMENTOS LILIANA, con accesorio amasador, mezclar los ingredientes agregando la leche necesaria para conseguir una mezcla consistente, espesa.
COCCION:
Enmantecar toda la superficie de cocción y verter el contenido; cocinar durante 1 hora a la temperatura de 5 / 6.

BUDIN DE ZAPALLITOS
INGREDIENTES:
1,300 kg. de zapallitos redondos, 4 huevos, 1/2 kg. cebollas, 1/2 kg. queso cremoso, salsa de tomates, 4 cucharadas de harina, 2 cucharadas de pan rallado, sal y pimienta.
PREPARACION:
Cortar los zapallitos en rodajas, en la MULTIPROCESADORA. Pasarlos por huevo batido y luego por harina. Freír las rodajas en la MULTICOCINA, en 2 cm. de aceite sin tapar. En el mismo aceite rehogar las cebollas cortadas en aros delgados.
Calentar la MULTICOCINA, untarla con aceite y espolvorearla con pan rallado. formar capas con las rodajas de zapallitos, la cebolla y la salsa de tomates, cubriendo la preparación con el queso cremoso.
Tapar, cocinar 15'. COCCION:
Freír los zapallitos en 7. Luego bajar la temperatura a 4 para terminar la preparación.

TARTA DE CEBOLLAS
INGREDIENTES:
Masa de pascualina cuadrada, 3 cebollas grandes, 5 huevos, 250 grs. queso cremoso, 2 cucharadas queso de rallar, sal y pimienta.
PREPARACION:
Cortar las cebollas y batir los huevos junto con 2 cucharadas de queso de rallar en la MULTIPROCESADORA, hasta que quede una preparación espumosa. Dorar las cebollas en la MULTICOCINA. Retirar el aceite, y acomodar la tapa de la tarta sobre la base de la MULTICOCINA colocar las cebollas, y agregar el queso y cubrir todo con los huevos batidos. cocinar tapada.
COCCION:
Dorar las cebollas en 7. Luego bajar la temperatura a 4 y dejar cocinar durante 20'.

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE
Utilizando una caja de bizcochuelo para preparar de 540 gramos;
1- Batimos en la MULTIPROCESADORA LILIANA tres huevos (clara y yema) con 230 centímetros cúbicos de leche.
2- Por el tubo de llenado derramamos el contenido de la caja, batiendo a alta velocidad.
3- Utilizando la LILIANA MULTICOCINA, aceitando con la yema de los dedos la superficie de trabajo, y calentándola durante dos minutos, volcar la masa preparada en la Multiprocesadora y cocinar a temperatura entre 4/5, durante cuarenta minutos. Colocamos la tapa.

COMO PLANCHA BIFERA TOSTADORA

LILIANA MULTICOCINA podrá utilizarse para cocción de bifes, hamburguesas salchichas, tostada de pan, etc. colocando los alimentos directamente sobre la superficie de cocción del Cuerpo Principal o sobre la PARRILLA DESMONTABLE para mantenerlos calientes.

HAMBURGUESAS RELLENAS
INGREDIENTES:
8 a 10 hamburguesas caseras - 150 gr. de jamón cocido - 4 a 6 rodajas de muzarella - 4 a 6 rodajas de tomates - sal - pimienta - 2 claras - harina cant. nec. Para acompañar: salsa ketchup - mostaza - mayonesa.
PREPARACION:
Preparar hamburguesas caseras lo más finas posible y bien condimentadas Tomar una hamburguesa, poner un disco de jamón, una rodaja de tomates, una de muzarella, cubrir con otra hamburguesa, juntar bien pasar por clara de huevo batida, luego harina sacudiendo bien para quitar el excedente, tener ya precalentada la LILIANA MULTICOCINA en 5, pincelar con margarina o manteca, acomodar las hamburguesas y freír unos minutos de un lado, dar vuelta y dorar del otro. Servir de inmediato con salsas a gusto.

PARRILLADA
INGREDIENTES:
2 chorizos, 1 morcilla, 1 salchicha parrillera, 1 chinchulín, 1,5 kg. de costilla.

PREPARACION:
Enrollar la salchicha parrillera y salar la carne. Acomodar parrilla desmontable sobre la base de la MULTI- COCINA. Cocinar tapado 1 hora.
COCCION:
Cocinar durante una hora a temperatura máxima (7).

EN BAÑO MARIA FLAN CASERO
INGREDIENTES: 6 huevos grandes - 150 gr. de azúcar - 1 cucharada de maicena - esencia de vainilla - 750 c.c. de leche tibia - manteca y caramelo para el molde.
PREPARACION:
En un bol colocar los huevos, azúcar y maicena; con batidora eléctrica LILIANA batir durante 3m. a mediana velocidad; dejar de batir, perfumar con vainilla y agregar de a poco la leche tibia mezclando con una espátula para que desaparezca toda la espuma que habrá producido el batido. En el cuerpo principal de LILIANA MULTICOCINA colocar agua caliente (1 lt. aprox.) tapar y poner a funcionar en 5. Enmantecar y acaramelar la budinera, verter el batido, destapar y colocar la budinera sobre el agua caliente, volver a tapar y cocinar en 6 alrededor de 35 m. A mitad de la cocción añadir algo más de agua caliente, si fuera necesario. Una vez cocido y frio desmoldar.

BUDIN DE PAN AL CHOCOLATE
INGREDIENTES:
300 g. de migas de pan pebete - 150 g. de azúcar- 350 cm3 de leche - 4 barritas de chocolate - 4 yemas - 4 claras - 150 g. de pasas de uvas remojadas en ron o coñac - manteca y caramelo p/ el molde.
PREPARACION:
Colocar las migas de pan en un bol profundo junto con el azúcar, verter encima la leche muy caliente en la cual se habrá disuelto el chocolate; tapar y dejar reposar diez minutos. Agregar las yemas de huevos mezclar bien, incorporar las pasas con el licor y esencia de vainilla. Enmantecar la budinera, bañar con el caramelo líquido y verter la mezcla de budín, emparejar y cocinar en LILIANA MULTICOCINA a baño maría, alrededor de 35 m. en 6. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y RECETARIO

ELECTRODOMESTICOS

Liliana

MULTICOCINA
COCINA ELECTRICA

ARTICULO **AK927**

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- No toque las superficies calientes. Use guantes o mitones cuando maneje materiales calientes y permita que las superficies se enfríen antes de proceder a su limpieza.
- Este artefacto no esta pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto. Una estricta supervisión es siempre necesaria cuando el producto sea operado cerca de los niños.
- Desconecte el aparato cuando no esta en uso y antes de su limpieza.
- No use accesorios extras al equipo como cicladores o temporizadores que puedan conectar el equipo por otros medios fuera de su control. Estos pueden causar fuego, shock eléctrico o daños personales.
- No utilice este equipo a la intemperie o para uso comercial y temporario para otros usos que no son los indicados y para que fue diseñado.
- No permita que el cable pueda cruzar sobre o por debajo de la sartén eléctrica ni descansar sobre los bordes o partes calientes de la misma.
- No coloque el artefacto cerca o sobre mecheros de gas o cualquier tipo de quemadores, ni tampoco dentro de hornos de ningún tipo.
- Deben tenerse especial cuidado si se mueve el artefacto con aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Nunca verter en la sartén eléctrica aceite mineral. Esto puede causar sobrecalentamiento del equipo. Tampoco coloque el equipo cerca o con materiales inflamables y cuide de que no toque superficies plásticas de otros equipos o mobiliario que pueda deteriorarse o fundirse.
- Utilice el equipo en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
- Si se tiene que sacar la tapa durante la cocción, haga descansar la misma utilizando las ranuras que posee la manija, de modo de que escurra dentro de la sartén. NOTA: al sacar la tapa, evite que un escape de vapor pueda dañarlo, elevando la tapa del lado opuesto de donde Ud. se encuentra.
- Utilice solamente utensilios de madera o plástico que no dañen el recubrimiento antiadherente. También debe cuidarse esta superficie no rayándola con esponjas metálicas durante la limpieza.
- Debe utilizarse un Servicio Técnico Autorizado para cualquier reparación o servicio.
- El cable debe estar siempre en buen estado. Al desconectar el equipo del termostato no debe tirarse del cable bajo ningún concepto.
- Si el cable está dañado, este debe ser reemplazado por un repuesto original en un Servicio Técnico Autorizado o por personal idóneo.

ELECTRODOMESTICOS

Liliana

Confort en todo tu hogar

CMYK - Tamaño final 540mm x 190mm

En LILIANA MULTICOCINA encontrará un electrodoméstico sumamente útil y práctico en su hogar para múltiples tareas de cocción. Es posible hornear, cocer, freír sin aceite ni manteca, conservar los alimentos calientes, asar como parrilla, etc. todo en un mismo equipo. Con todas sus funciones, son múltiples las variantes que pueden conseguirse.
Luego de haber preparado los alimentos en su LILIANA MULTICOCINA los lleva directamente a la mesa con la mejor presentación, listos para servir. La combinación de su sartén/horno/asadera eléctrica LILIANA MULTICOCINA con otros productos de la línea LILIANA, le da también otras posibilidades de creación. LILIANA busca que su tarea sea placentera y que se vea facilitada al máximo.

Instrucciones Generales

La superficie de cocción está recubierta con pintura antiadherente, por lo que deben extremarse los cuidados sobre la misma para no dañar o rayar. NO CORTAR alimentos sobre ésta superficie.

Primer uso

Elija un lugar apropiado para la utilización de su LILIANA MULTICOCINA; deberá estar cerca de un tomacorriente a la red de 220 VCA - 50/60 Hz. El recubrimiento antiadherente utilizado tanto en el interior como en el exterior de LILIANA MULTICOCINA, requiere un cuidado especial a tener en cuenta en el primer uso. Para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente, conviene por única vez enmantecar o pincelar con aceites la superficies de trabajo del Cuerpo Principal. Puede salir un poco de humo en ese primer uso pero desaparece en pocos minutos.

Funcionamiento

La calefacción se realiza por medio de una resistencia eléctrica y el control de la temperatura, a través de un termostato regulable. Este termostato se encuentra ubicado dentro de un selector de temperatura ensamblable. Ud. podrá seleccionar la temperatura exacta requerida para cada proceso y automáticamente ésta se mantendrá con el consecuente ahorro de energía. Sin el selector de temperaturas se facilita la limpieza del Cuerpo Principal. El funcionamiento del termostato puede observarse por el apagado y encendido de un LED rojo indicador del termostato conectado (luz encendida cuando aún no tiene el plato la temperatura requerida) y termostato desconectado (luz apagada). Por medio de un mecanismo eyector puede desmontarse fácilmente el Selector de Temperaturas.

TABLA APROXIMADA DE EQUIVALENCIAS DE TEMPERATURA

El termostato muestra números de referencia que equivalen aproximadamente a las siguientes temperaturas:

Nro	Temperatura
1	50ºC
2	90ºC
3	130ºC
4	150ºC
5	165ºC
6	190ºC
7	220ºC

Precaución:

Al trabajar con temperaturas máximas, tener presente que se proyecta calor hacia la base o mesada utilizada para apoyar el equipo. En caso de procesar alimentos durante largos períodos a dichas máximas temperaturas, deberá proveerse la conveniente aislación térmica para no deteriorar materiales o revestimientos de las mesadas utilizadas.

Limpieza

SELECTOR DE TEMPERATURAS: Podrá limpiarse sólo con trapo humedecido. Evitar sumergir en agua.

CUERPO PRINCIPAL: Retirado el selector de temperaturas, el Cuerpo Principal puede ser lavado con agua y jabón incluso sumergiendo en agua fría o caliente. Efectuar esta operación a la temperatura del Cuerpo Principal no muy caliente para evitar shock térmico que pueda dañar la resistencia incorporada.
Debido al recubrimiento antiadherente que protege las superficies exterior e interior del Cuerpo Principal, debe realizarse la limpieza SIN FROTAR ni FREGAR con ningún tipo de abrasivos. Hay en el comercio esponjas especiales para tal fin. De todas maneras, la posibilidad de sumergir en agua facilita la total limpieza.
Luego de la limpieza, puede utilizarse inmediatamente verificando que los contactos están convenientemente secos antes de colocar el Selector de Temperaturas

TAPA: Para la limpieza de la tapa deberá cuidarse que algún golpe accidental dañe la misma. También deberá tenerse precaución en no rayar el esmalte externo.

Selector de Temperaturas:

Debe cuidarse que el cable de conexión eléctrica, no toque en ningún momento cualquier superficie caliente del Cuerpo Principal.
EL SELECTOR DE TEMPERATURAS es el alma que controla sensiblemente la función de su LILIANA MULTICOCINA; es un instrumento de precisión y debe cuidarse como tal, evitando cualquier tipo de golpes y mojaduras. En su extremo se encuentra incorporado el buzo sensor de temperatura que toma la misma del interior de LILIANA MULTICOCINA y comanda a su vez el termostato.
El termostato se regula exteriormente según la temperatura requerida y compara automáticamente con la sensada, manteniendo un nivel estable de temperatura en el plato. Las conexiones y desconexiones de la resistencia de LILIANA MULTICOCINA, pueden observarse por el encendido y apagado del diodo indicador ROJO que existe en el SELECTOR DE TEMPERATURAS. Las temperaturas de referencia que se brindan en cada ejemplo de utilización, serán practicamente comprobadas y variadas a voluntad del usuario. Una vez conocida la respuesta del equipo sera fácil "intuir" la temperatura necesaria. Como dato indicativo señalamos las temperaturas y su utilización:
OFF:
Indica desconectado. Es la posición de la perilla que debe utilizarse cada vez que se conecta o desconecta el SELECTOR DE TEMPERATURAS.

ON (1):
Desde este punto en adelante comienza a entibiarse el plato de cocción del Cuerpo Principal de LILIANA MULTICOCINA.
2, es la temperatura para mantener los platos calientes antes de servir, para cocción a muy bajas temperaturas y para concentración de salsas.
3, para preparar, luego de precalentar, piononos, huevos fritos, salsa blanca, cremas y budines.
4, para cocinar a baja temperatura, legumbres, arroz, fideos, sopas.
5, para freir bifes, papas y para tostar.
6, para preparar pizzas, gratinados, etc.
7, temperatura reservada para cocinar bifes y asar carnes. En esta temperatura deberá verificarse la posible proyección de calor hacia la mesada donde debera proveerse la correspondiente aislación térmica.

Cuidado del recubrimiento antiadherente:

Debe untarse con aceite, manteca o grasa en el primer uso. Esto también se recomienda luego de lavados profundos donde haya sido necesario pasar esponjas suaves sobre la superficie de trabajo. Recordar que no deben utilizarse abrasivos ni filos cortantes sobre el mismo.

Parrilla desmontable:

Permite separar los alimentos de la superficie directa de cocción. El montaje y extracción debe realizarse con cuidado para no deteriorar el recubrimiento antiadherente. Se sugiere la utilizacion de la parrilla para mantener calientes los alimentos ya cocidos o también para mantenerlos calientes mientras se están cocinando otros alimentos. También para descongelar.

La Cocción sin humo:

Es una ventaja del sistema al cocinar con tapa. Para minimizar el efecto del humo se tratará de destapar lo menos posible durante la cocción. Para evitar el goteo de agua condensada sobre los alimentos, se recomienda no levantarla directamente, sino realizar una pequena elevación mientras se desliza horizontalmente Ante usos repetidos y para evitar humo, se recomienda lavar perfectamente la superficies de cocción entre cada proceso.

Ventilación de tapa:

La tapa posee una ventilación que permite el control del vapor en el interior de la misma.

Usos repetidos:

Se recomienda para tener resultados similares entre usos repetidos, empezar la cocción con la superficie de trabajo de cuerpo principal a la misma temperatura. Puede ser necesario efectuar un enfriado de la superficie, lavándola simplemente con agua.

Recetario

COMO SARTEN FREIDORA

LILIANA MULTICOCINA es una sartén que ofrece sus cualidades superficiales antiadherentes, además cuenta con su propio sistema de calefacción. Este mantiene, prácticamente constante, la temperatura de trabajo, evitando quemados y brindando también un significativo ahorro final de la energía eléctrica consumida.
Producto de todas las cualidades explicadas, obtenemos otro gran ahorro: LA ECONOMIA DE ACEITE!!!. Es posible freír con 2 o 3 cucharadas de aceite o SIN ACEITE. También puede utilizarse como el tradicional WOK de la cocina china, donde se consiguen rápidas frituras a elevadas temperaturas y continúan su cocción en las paredes calientes de la sartén. Pequeños trozos de carne o pescado, mantienen todo su sabor; los vegetales mantienen su color, su aspecto y también sus vitaminas.
Ejemplo: torrejas de acelga o de pencas (cabitos de acelga), torrejas y tortillas de papas.

TORREJAS DE ESPINACAS:
INGREDIENTES:
1 paquete de espinacas - 4 cucharadas de harina leudante - 100 gr. de crema de leche - 1 huevo - l yema - sal - pimienta - 1 cucharadita de azúcar - pasas de uvas a gusto - aceite o margarinas para untar la superficie.
PREPARACION:
Una vez lavadas las espinacas, cortarlas en juliana, colocarlas en el cuerpo principal de la MULTICOCINA, tapar, cocinar siete u ocho minutos, en 6. Destapar, espolvorear con la harina, rociar con la crema de leche y mezclar constantemente con una espátula (ptetfón) hasta lograr una pasta consistente. Verter en un bol, agregar el huevo y la yema, condimentar a gusto con sal y pimienta, y una cucharadita de azúcar. Es optativo incorporar pasas de uvas sin semillas; mezclar bien En la LILIANA MULTICOCINA limpia y tapada, calentar en 6, recién entonces untar la superficie con aceite o margarina dejar caer cucharadas medianas de la mezcla, tapar y cocinar dos a tres minutos siempre a la misma temperatura dar vuelta cada torreja con ayuda de una espátula y dejar dorar dos o tres m. mas. Retirar, apoyar sobre servilleta de papel absorbente y servir de inmediato.
Nota. puede reemplazarse las hojas de espinacas, por hojas de acelga.

SALTIMBOCA:
INGREDIENTES:
8 a 10 escalopes de bola de lomo - 100 g. de queso crema - 1 pebete - 1 huevo - 1 huevo duro - sal - pimienta negra - salsa de tomate o portuguesa - 100 g. aceitunas negras.
PREPARACION:
Emparejar los filetes de carne dándoles forma rectangular. Todos los recortes colocarlos en la procesadora junto con el pan en trocitos, el queso crema, huevos condimentos a gusto y procesar hasta lograr una pasta cremosa Extender sobre la mesada los bifes condimentarlos y cubrirlos con 1 rodaja de huevo duro. Enrollar ajustando bien. Una vez todos preparados, calentar la LILIANA MULTICOCINA durante 5 m en 6; rociar con un hilo de aceite, acomodar los saltimboca y hacerlos dorar unos minutos de cada lado; bañar entonces con media copa de jerez o vino blanco, añadir la salsa en cucharón de caldo, dos hojas de laurel y algunas aceitunas. Tapar la MULTICOCINA y cocinar con ventilación abierta siempre a temp. 6, 25 m. aproximadamente, o hasta que la carne esté cocida y la salsa espesa.

POLLO CROCANTE:
INGREDIENTES:
6 a 8 presas chicas de pollo sin piel - l taza de harina - 1 cucharada de pimentón - 2 cucharadas de nueces finamente picadas - 1 cucharadita de orégano - sal - pimienta negra - 3 cucharadas de aceite - cascos de limón.
PREPARACION:
En una bolsa para cocinar colocar la harina y pimentón, nueces, orégano, sal y pimienta; colocar las presas dentro de la bolsa y sacudir para que se empolven en forma pareja. Calentar la LILIANA MULTICOCINA 5 minutos en 6, en ese punto agregar el aceite y freír las presas alrededor de 6 minutos de cada lado, con la MULTICOCINA tapada. Al retirar estarán crocantes y doradas. Servir con cascos de limón.

MILANESAS DE BERENJENAS A LA NAPOLITANA
INGREDIENTES:
2 berenjenas medianas - agua, sal - harina - pimienta - huevo batido — pan rallado - 3 cucharadas de salsa de tomates - muzzarella rallada - orégano
PREPARACION:
Pelar y cortar las berenjenas en rebanadas a lo largo de 2 cm. de espesor. Poner en agua y sal quince minutos. Luego escurrir, enjuagar, secar, pasar por harina, huevo batido condimentado con sal y pimienta, por último pan rallado fino. Calentar LILIANA MULTICOCINA 5 m. en 6, rociar con aceite y freír las milanesas tres o cuatro minutos de un lado, dar vuelta y verter encima de cada una, una cucharada de salsa de tomates caliente, espolvorear con muzzarella rallada y orégano, cocinar cuatro o cinco minutos más, siempre con la MULTICOCINA tapada. Si se desea, se puede agregar una rebanada de jamón cocido sobre cada milanesa antes de la salsa.

BUÑUELOS DE MANZANA:
INGREDIENTES:
2 manzanas deliciosas medianas - jugo de limón - 2 huevos - 2 cucharadas de azúcar- 200 g. aprox. de harina - 1 pocillo de leche templada - 25 g. de manteca - azúcar y canela para rebozar.
PREPARACION:
Batir los huevos con el azúcar, agregar la harina alternando con la leche e incorporar la manteca derretida y tibia y mezclar bien, tapar con un repasador y dejar reposar 15 m.
Pelar y quitar el corazón y semillas a las manzanas, cortarlas en rodajas de 1 cm. de espesor, rociarlas con jugo de limón.